it

es

it Istruzioni per l'uso

es Instrucciones de uso

F 3470

NEFF

it	**Istruzioni per l'uso**	**3-50**
es	**Instrucciones de uso**	**51-98**

Indice

Aspetti cui prestare attenzione **5**
Norme di sicurezza 6
Danni materiali 8
La vostra nuova cucina **10**
Il pannello di comando 10
L'orologio elettronico 11
Il piano di cottura 12
Il grill 13
Il forno principale 15
Il forno secondario 16
Gli accessori speciali 17
Prima del primo utilizzo **18**
Impostazione dell'ora 18
Riscaldare il forno 18
Pulizia del coperchio e della corona spartifiamma dei bruciatori 19
Applicazione del supporto per pentole 19
Pulizia degli accessori 19
Come utilizzare il piano di cottura **20**
Attivazione e disattivazione del bruciatore a gas 20
Cosa fare quando ... 20
Come utilizzare il grill **21**
Come utilizzare il forno principale **22**
Come utilizzare il forno secondario **23**
Come utilizzare l'orologio elettronico **24**
Regolazione dell'orologio elettronico 25
Regolazione del timer 26
Impostazione del sistema automatico 27
Spegnimento automatico 27
Attivazione e disattivazione automatica 28
Pulizia e manutenzione **29**
Rivestimento catalitico del forno 30
Utilizzare detergenti appropriati 30
Montare e smontare le porte del forno 32
Montare e smontare i supporti di aggancio 33
Anomalie e servizio di assistenza tecnica **34**
Sostituzione della lampada del forno 35
Servizio di assistenza tecnica 36
Tabelle e consigli **37**
Consigli per il risparmio energetico 37
Consigli per l'utilizzo del piano di cottura 37
Consigli per l'utilizzo dei forni 38

Cottura al forno 39
Dolci e biscotti 40
Sformati, toast, pizze 42
Consigli per la cottura in forno 43
Friggere 44
Carne 45
Pesce 46
Consigli per l'arrosto 47
Funzione grill 48
Scongelamento 49

Aspetti cui prestare attenzione

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio e i vari accessori. Nel caso in cui l'apparecchio venga ceduto a terzi, allegarvi anche le istruzioni e gli accessori.

Danni da trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale

Si prega di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment — WEEE).

Collegamenti

Fare eseguire il collegamento elettrico, l'allacciamento del gas e il passaggio a un altro tipo di gas da personale tecnico qualificato e autorizzato. Con l'apparecchio sono fornite anche le istruzioni di montaggio.

Il diritto alla garanzia decade in caso di danno causato da un errato allacciamento dell'apparecchio. Non ci si assume alcuna responsabilità per danni e anomalie causati da errori di collegamento e di impostazione.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.
Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora
- non siano nelle condizioni fisiche e mentali,
- o non possiedano le conoscenze e l'esperienza necessarie per utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

Superfici ad alta temperatura

Pericolo di scottature!
Non toccare le zone di cottura a gas, le superfici interne del forno e le resistenze quando sono ancora calde.
Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
Aprire con cautela la porta del forno. Potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.

Pericolo di incendio!
Non posare oggetti infiammabili sul piano di cottura e non custodirli all'interno del forno.

Pericolo di cortocircuito!
Evitare che il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici resti intrappolato nella porta del forno calda e non farlo passare sul piano di cottura a gas caldo. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di incendio!
Non collocare materiali combustibili o facilmente infiammabili e oggetti in plastica nel cassetto che si trova sotto il forno secondario.

Olio e grasso bollenti

Pericolo di incendio!
L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell'olio. Se l'olio si incendia, non usare mai acqua per spegnerlo. Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio. Spegnere il bruciatore a gas. Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura a gas.

Ventilazione insufficiente durante l'utilizzo delle zone di cottura a gas

Non utilizzare mai le zone di cottura a gas in ambienti non arieggiati. Le zone di cottura a gas accese sprigionano calore e umidità.
In caso di tempi di cottura prolungati, attivare la cappa di aspirazione o un sistema di aerazione intensivo.

Pericolo di incendio!
Non attivare la cappa di aspirazione senza aver collocato stoviglie o pentole sulle zone di cottura. I residui di grasso nel filtro della cappa di aspirazione potrebbero incendiarsi.
Un calore elevato può danneggiare la cappa di aspirazione.

Riparazioni

Rischio di scosse elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.
Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Rischio di scosse elettriche!
Non sostituire mai cavi di allacciamento danneggiati senza il supporto del personale tecnico. La sostituzione del cavo di allacciamento deve essere effettuata esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza della scatola dei fusibili.
Chiudere l'alimentazione del gas.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Anomalie nell'impianto a gas/odore di gas

Nel caso in cui si rilevi odore di gas o si riscontrino anomalie nell'impianto a gas, procedere nel modo seguente

- chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas
- spegnere immediatamente eventuali fiamme libere e sigarette
- disattivare gli apparecchi elettrici, comprese le lampade
- aprire la finestra e arieggiare bene l'ambiente
- contattare il servizio di assistenza tecnica o la società erogatrice del gas.

Valvola di sicurezza

Se non si utilizza la cucina per un periodo di tempo prolungato, chiudere la valvola di sicurezza nel condotto di alimentazione del gas.

Danni materiali

Danni al piano di cottura

Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo avervi collocato pentole o stoviglie. Non riscaldare pentole o padelle vuote. Il fondo della pentola si danneggia. Evitare la cottura con pentole vuote, in particolare in caso di pentole smaltate o in alluminio.
Il fondo della pentola deve essere pulito e asciutto.

Per le stoviglie speciali è necessario rispettare le indicazioni fornite dal produttore. Se appoggiati sulle zone di cottura a gas calde, la pellicola in alluminio e i contenitori in plastica fondono.

Non utilizzare teglie che debbano essere riscaldate con due bruciatori. Si genera un accumulo di calore. L'apparecchio può danneggiarsi.

Danneggiamento del forno

Non cuocere mai le pietanze sul fondo del forno. Non inserire teglie sul fondo del forno. Rivestirle con una pellicola in alluminio.
Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Lo smalto viene danneggiato.
Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, si raccomanda di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta.

Danneggiamento dei mobili adiacenti

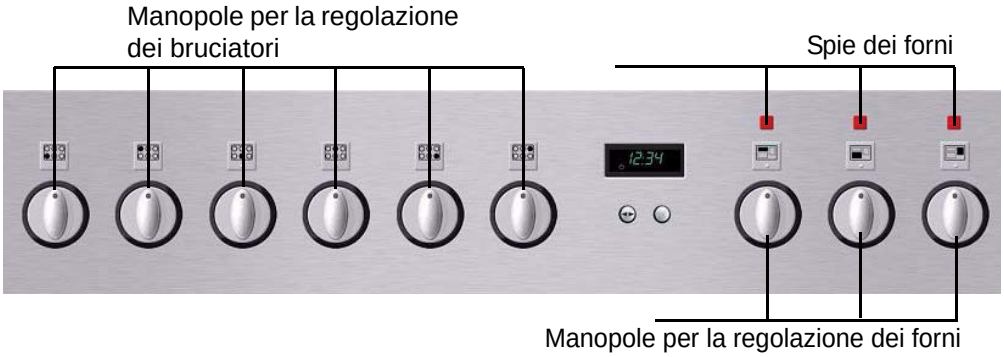
Il raffreddamento del forno deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Con il tempo, i mobili adiacenti possono danneggiarsi anche quando la porta del forno è socchiusa.

In caso di forte imbrattamento della guarnizione del forno, la porta del forno non si chiude più correttamente durante il funzionamento del forno. Questo causa, con il tempo, il danneggiamento delle superfici dei mobili adiacenti. Mantenere pulita la guarnizione.

La vostra nuova cucina

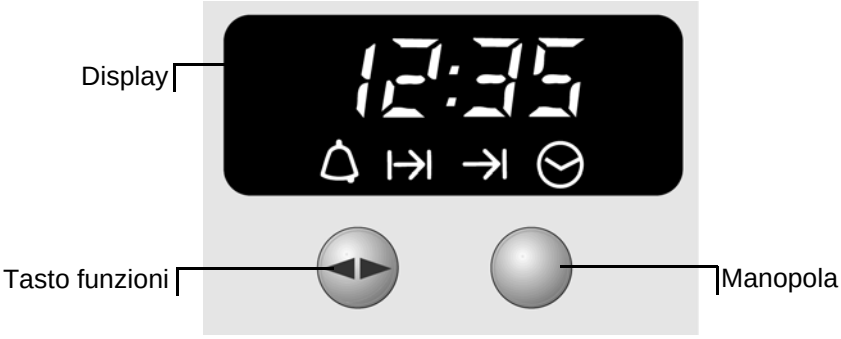
È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Inoltre, vengono descritti il pannello di comando, il piano di cottura, il forno, le varie modalità di funzionamento e gli accessori forniti in dotazione.

Il pannello di comando



L'orologio elettronico

Con l'orologio elettronico è possibile programmare il forno principale. Ad esempio, si può impostare l'ora in cui il forno deve accendersi oppure la regolazione automatica dell'ora in cui la cottura deve terminare. L'orologio elettronico può essere utilizzato anche come timer.



Display

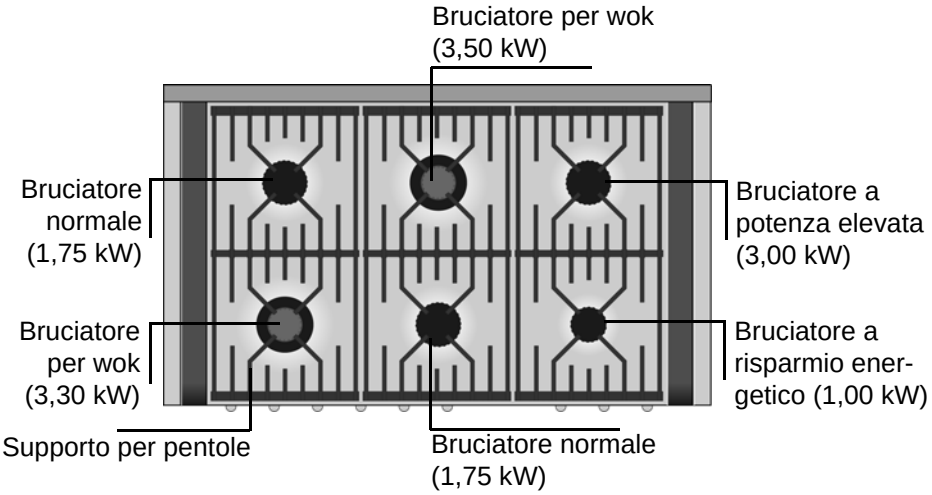
Simbolo	Tipo di utilizzo
Timer	Impostazione della durata
Durata di funzionamento	Impostazione della durata per la disattivazione automatica
Termine della durata di funzionamento	Impostazione di un orario futuro per l'attivazione e la disattivazione automatiche
Ora attuale	Impostazione dell'ora

Tasti di comando

Selezionare la funzione premendo più volte il tasto funzione ◄►. Impostare la durata o l'ora servendosi della manopola. Il display visualizza i valori impostati.

La manopola si può ruotare verso destra e verso sinistra. Premendo leggermente è possibile fare rientrare la manopola.

Il piano di cottura



Tipi di bruciatore a gas

Bruciatore a gas	**Diametro della pentola o della padella**
Bruciatore a risparmio energetico	8-16 cm
Bruciatore normale	12-20 cm
Bruciatore a potenza elevata	20-23 cm
Bruciatore per wok	23-26 cm
Bruciatore per wok con supporto per pentole addizionale	> 26 cm e wok

Manopola per la regolazione del bruciatore a gas

Le manopole consentono di impostare il grado di riscaldamento dei bruciatori a gas. Il simbolo sopra la manopola indica il bruciatore corrispondente.

Posizione	Significato
○	Spento
🔥	Fiamma grande, potenza massima
🔥	Fiamma al minimo, potenza minima

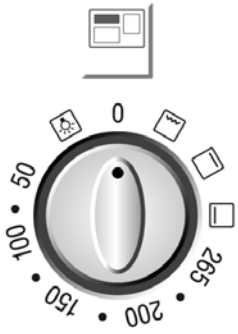
Al termine del campo di regolazione si trova una battuta d'arresto oltre la quale non è possibile ruotare la manopola.

Accessori

L'apparecchio è dotato di un supporto per pentole addizionale per il bruciatore wok.

Il grill

Manopola per la regolazione

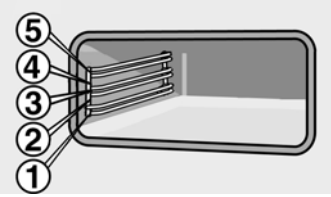


Questa manopola serve per impostare la temperatura o la modalità di funzionamento del grill. Per regolare la temperatura da 100 °C in su, allineare la cifra intermedia della temperatura stampata sulla manopola di regolazione al punto sul pannello di comando.

Posizione	Significato
0	Spento
	Illuminazione del forno
50-265	Campo di temperatura in °C con Riscaldamento superiore/inferiore
	Riscaldamento inferiore temperatura fissa impostata su 285 °C
	Riscaldamento superiore temperatura fissa impostata su 235 °C
	Grill temperatura fissa impostata su 235 °C

Al termine del campo di regolazione si trova una battuta d'arresto oltre la quale non è possibile ruotare la manopola.
È possibile inserire gli accessori nel grill su cinque livelli diversi.
È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza che cadano, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Accessori

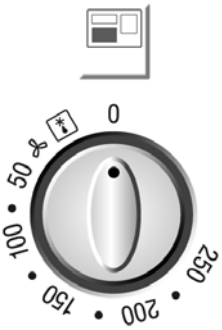


Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio di assistenza clienti o i rivenditori specializzati.

Accessori	Descrizione
	Griglia Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.
	Teglia da forno smaltata Per dolci farciti, biscotti, alimenti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Se utilizzata con la griglia inseribile, può servire anche da contenitore di raccolta dei grassi.
	Griglia inseribile Per arrostire e grigliare, come inserto per la teglia smaltata.

Il forno principale

Manopola per la regolazione

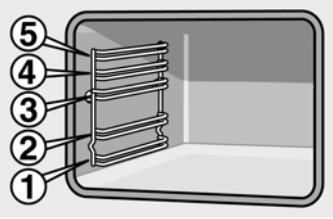


Questa manopola serve per impostare la temperatura o la modalità di funzionamento del forno principale. Per regolare la temperatura da 100 °C in su, centrare la cifra intermedia della temperatura stampata sulla manopola di regolazione in corrispondenza del punto sul pannello di comando.

Posizione	Significato
0	Spento
	Scongelamento
50-250	Campo di temperatura in °C con Aria calda

Al termine del campo di regolazione si trova una battuta d'arresto oltre la quale non è possibile ruotare la manopola.

Accessori



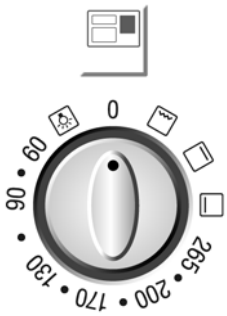
È possibile inserire gli accessori nel forno principale su cinque livelli diversi.
È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza che cadano, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.
Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio di assistenza clienti o i rivenditori specializzati.

Accessori	Descrizione
	Griglia (2x) Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.
	Teglia da forno smaltata Per dolci farciti, biscotti, alimenti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.

Il forno secondario

Manopola per la regolazione

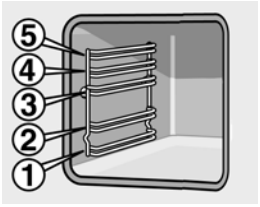
La manopola serve per impostare la temperatura o la modalità di funzionamento del forno secondario. Per regolare la temperatura da 100 °C in su, centrare la cifra intermedia della temperatura stampata sulla manopola di regolazione in corrispondenza del punto sul pannello di comando.



Posizione	Significato
0	Spento
	Illuminazione del forno
60-265	Campo di temperatura in °C con Riscaldamento superiore/inferiore
	Riscaldamento inferiore temperatura fissa impostata su 315 °C
	Riscaldamento superiore temperatura fissa impostata su 190 °C
	Grill temperatura fissa impostata su 210 °C

Al termine del campo di regolazione si trova una battuta d'arresto oltre la quale non è possibile ruotare la manopola.

Accessori



È possibile inserire gli accessori nel forno secondario su cinque livelli diversi.
È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza che cadano, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio di assistenza clienti o i rivenditori specializzati.

Accessori	Descrizione
	Griglia Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia, piatti surgelati.
	Teglia da forno smaltata Per dolci farciti, biscotti, alimenti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Se utilizzata con la griglia inseribile, può servire anche da contenitore di raccolta dei grassi.
	Griglia inseribile Per la cottura con il grill, come inserto nella teglia smaltata.

Gli accessori speciali

Gli accessori speciali per l'apparecchio si possono acquistare presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Accessori speciali	N. d'ordine
Parete posteriore in acciaio inossidabile	Z 5863 N0
Accessorio per pizza	Z 2920 X0
Base supplementare	Z 2970 X0
Tegame per grill	Z 1240 X2
Serie di ugelli per gas liquido 50 mbar	Z 2293 X0

Prima del primo utilizzo

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio osservare le seguenti avvertenze.
Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio e smaltirlo in modo appropriato.

Impostazione dell'ora

Controllare in primo luogo se sul display lampeggiano il simbolo ⏲ e tre zeri. Impostare l'ora servendosi dell'orologio elettronico.

1. Premere il tasto funzione ◄►.
2. Impostare l'ora attuale utilizzando la manopola.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. In questo modo l'apparecchio è pronto per l'uso.

Riscaldare il forno

Pulizia del forno

Rimuovere gli accessori dal forno.
Rimuovere completamente dal forno ogni residuo di materiale d'imballaggio come, ad esempio, i resti di polistirolo.
Togliere la pellicola di protezione che riveste alcuni componenti.

1. Pulire l'apparecchio esternamente con un panno morbido umido.
2. Se i supporti di aggancio sono già fissati, smontarli. Per le istruzioni, consultare il capitolo "Smontaggio e montaggio dei supporti di aggancio".
3. Pulire i forni con una soluzione alcalina di lavaggio calda.

Riscaldamento del forno

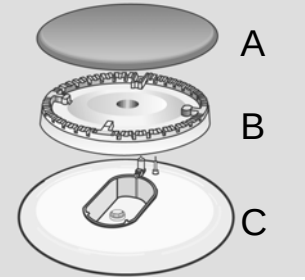
Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo sempre chiuso.

1. Impostare la temperatura massima servendosi della manopola di regolazione.
2. Dopo 30 minuti spegnere il forno.

Pulizia finale del forno

Pulire i forni con una soluzione alcalina di lavaggio calda. Rimontare i supporti di aggancio.

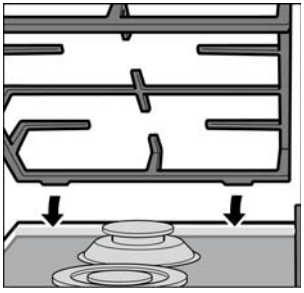
Pulizia del coperchio e della corona spartifiamma dei bruciatori



Procedere nel modo seguente:

1. Pulire il coperchio (A) e la corona spartifiamma (B) dei bruciatori con detergente diluito in acqua.
2. Asciugare bene le parti.
3. Collocare la rispettiva corona spartifiamma (B) sulla zona di cottura (C).
4. Posizionare il coperchio del bruciatore (A) esattamente sopra la corona spartifiamma (B).

Applicazione del supporto per pentole



Collocare il supporto per pentole sopra il piano di cottura in senso longitudinale nella scanalatura sul bordo del piano di cottura.
Posizionare i tre supporti uno accanto all'altro in modo che non si spostino.

Controllare sempre che i supporti per pentole siano posizionati correttamente.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio calda e uno straccio.

Come utilizzare il piano di cottura

Verificare che il coperchio del bruciatore si trovi sempre sulla corona spartifiamma. Accertarsi che le fessure della corona spartifiamma non siano ostruite. Tutti i componenti devono essere asciutti.

Attivazione e disattivazione del bruciatore a gas

Attivazione del bruciatore a gas

1. Premere la manopola di regolazione corrispondente alla zona di cottura desiderata e ruotarla verso sinistra sul simbolo .
   Il bruciatore si accende.
2. Tenere premuta la manopola per qualche secondo, fino a quando la fiamma si è stabilizzata.
3. Impostare la potenza di fiamma desiderata.
   Se regolata tra i simboli ∘ e la fiamma non è stabile. Impostare, quindi, la fiamma sempre in una posizione compresa tra la potenza massima e minima .

Spegnimento del bruciatore a gas

Ruotare la manopola di regolazione corrispondente alla zona di cottura desiderata e ruotarla verso destra sul simbolo ∘.

Cosa fare quando ...

... la fiamma si spegne

Disattivare la manopola di regolazione. Attendere un minuto e ripetere i punti da 1 a 3 della procedura descritta.

⚠ Se si spegne la fiamma il gas continua a fuoriuscire. Durante l'utilizzo non lasciare il bruciatore a gas incustodito. Controllare che gli alimenti in cottura non trabocchino e che non vi siano correnti d'aria.

...non si riesce ad accendere il bruciatore a gas

In caso di calo di corrente o candele di accensione umide, è possibile accendere il bruciatore con un accendigas o un fiammifero.

Come utilizzare il grill

Modalità di funzionamento del grill

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
50-265 (°C) Riscaldamento superiore/inferiore	Per dolci negli stampi, sformati, pollame, arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina.
 Riscaldamento inferiore	Per cuocere i fondi delle crostate, per pizze, focacce e patatine fritte.
 Riscaldamento superiore	Per gratinare e caramellare.
 Grill	Per bistecche, salsicce, pesce e toast.

Attivazione del grill

Portare la manopola di regolazione del grill sulla temperatura o la modalità di funzionamento desiderate ruotandola verso destra.
Il grill si accende.

Quando il forno è in funzione, la spia al di sopra della manopola di regolazione si illumina. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

Spegnimento del grill

Quando la pietanza è pronta, portare la manopola in posizione 0.
Il grill si spegne.

Come utilizzare il forno principale

Il forno principale consente varie modalità di impostazione e può essere programmato mediante l'orologio elettronico.

Modalità di funzionamento del forno principale

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
Scongelamento	Per scongelare carne, pollame, pesce, pane e torte a base di panna.
50-250 (°C) Aria calda	Per torte, pizza e dolci su due livelli; per arrostire ed essiccare per la conservazione.

Attivazione del forno principale

Portare la manopola di regolazione del forno principale sulla temperatura o la modalità di funzionamento desiderate ruotandola verso destra. Il forno principale si accende.

Quando il forno è in funzione, la spia al di sopra della manopola di regolazione si illumina. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

Spegnimento del forno principale

Quando la pietanza è pronta, portare la manopola in posizione 0.
Il forno principale si spegne.

Come utilizzare il forno secondario

Modalità di funzionamento del forno secondario

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
60-265 (°C) Riscaldamento superiore/inferiore	Per dolci negli stampi, sformati, arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina.
 Riscaldamento inferiore	Per cuocere i fondi delle crostate, per frittate di patate e patatine fritte.
 Riscaldamento superiore	Per gratinare o caramellare.
 Grill	Per bistecche, salsicce, pesce e toast.

Attivazione del forno secondario

Portare la manopola di regolazione del forno secondario sulla temperatura o la modalità di funzionamento desiderate ruotandola verso destra.
Il forno secondario si accende.

Quando il forno è in funzione, la spia al di sopra della manopola di regolazione si illumina. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

Spegnimento del forno secondario

Quando la pietanza è pronta, portare la manopola in posizione 0.
Il forno secondario si spegne.

Come utilizzare l'orologio elettronico

L'orologio elettronico è molto facile da utilizzare. Premere il tasto funzione, quindi impostare l'ora utilizzando la manopola. Finché lampeggia il display funzioni è possibile effettuare le impostazioni. Il valore impostato viene acquisito.

Anche durante il funzionamento, è possibile modificare o cancellare le impostazioni effettuate e interrompere il processo di cottura.

Modifica delle impostazioni

1. Premere più volte il tasto funzioni ◄► fino a quando il simbolo corrispondente lampeggia.
2. Modificare le impostazioni utilizzando la manopola.

Cancellazione delle impostazioni

1. Premere più volte il tasto funzioni ◄► fino a quando il simbolo corrispondente lampeggia.
2. Riportare la manopola sullo zero.

Se il sistema automatico era in funzione:

3. Spegnere il forno principale servendosi della manopola di regolazione.

Visualizzazione delle impostazioni

Premere più volte il tasto funzioni ◄► fino a quando il simbolo corrispondente lampeggia. Il display visualizza il valore rispettivo.

Regolazione dell'orologio elettronico

Dopo l'allacciamento elettrico o in seguito a un calo di corrente, nel display lampeggiano tre zeri. Impostare l'ora attuale. La manopola di regolazione del forno principale deve essere disattivata.

Impostazione dell'ora

Esempio: h 15:00

1. Premere i tasto funzioni ◄►.
2. Impostare l'ora attuale utilizzando la manopola.

È possibile regolare l'ora attuale solo se tutte le funzioni sono disattivate.

Ad esempio, passaggio dall'ora legale a quella solare

1. Premere più volte il tasto funzioni ◄► , fino a quando il simbolo ⏲ lampeggia.
2. Impostare l'ora attuale utilizzando la manopola.

Avvertenza: se il timer o il sistema automatico sono attivati, non è possibile correggere l'ora attuale.

Visualizzazione e oscuramento del display dell'ora

1. Tenere premuto il tasto funzioni ◄► per 7 secondi.
   Il display dell'ora si spegne.
   L'ora attuale e le funzioni attivate continuano a scorrere in secondo piano e si accende il simbolo rispettivo.
2. Premere brevemente il tasto funzioni ◄►, per visualizzare nuovamente il display dell'ora.

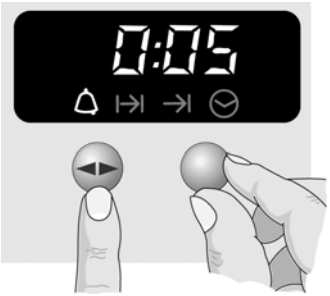
Illuminazione notte ridotta

Tra le ore 22:00 e le 6:00 l'illuminazione del display si riduce automaticamente.

Regolazione del timer

Il timer è una suoneria che scorre a ritroso e che, una volta trascorsa la durata impostata, emette un segnale acustico di avviso.
Il timer funziona indipendentemente dal forno.

Impostazione della durata
Esempio: 5 minuti



1. Premere più volte il tasto funzioni ◄► , fino a quando il simbolo 🔔 lampeggia.
2. Impostare la durata utilizzando la manopola.

In seguito all'attivazione del timer, si accende il simbolo 🔔 e viene mostrata la durata rimanente.

La durata è trascorsa

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e il simbolo 🔔 lampeggia. Per disattivare anticipatamente il segnale acustico, premere il tasto funzioni ◄►.

Avvertenza

È possibile impostare una durata massima pari a 24 ore.

Impostazione del sistema automatico

L'orologio elettronico permette di attivare e/o disattivare automaticamente **solo il forno principale**.

Avvertenza: è possibile impostare anticipatamente il sistema automatico fino a un massimo di 24 ore.

Spegnimento automatico

La cottura inizia immediatamente. È possibile uscire dalla cucina per periodi brevi.

Impostazione della durata di funzionamento

Esempio: Il tempo di cottura è pari a 90 minuti.

1. Ruotare la manopola di regolazione del forno principale sulla temperatura o la modalità di funzionamento desiderate.
   Il forno principale si accende.
2. Premere più volte il tasto funzioni ◄►, fino a quando il simbolo I→I lampeggia.
3. Impostare la durata di funzionamento utilizzando la manopola.

Dopo qualche secondo il forno principale si attiva e il display mostra l'ora attuale.

La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e il simbolo →I lampeggia.
Il forno principale si spegne.

1. Per disattivare anticipatamente il segnale acustico, premere il tasto funzioni ◄►.
2. Portare la manopola di regolazione in posizione 0.
3. Premere di nuovo il tasto funzioni ◄► per disattivare il sistema automatico.

Attivazione e disattivazione automatica

La cottura relativa alla durata impostata inizia da un momento successivo selezionato.

Impostazione della durata di funzionamento

Esempio: il tempo di cottura è pari a 90 minuti.

1. Ruotare la manopola di regolazione del forno principale sulla temperatura o la modalità di funzionamento desiderate.
   Il forno principale si accende.
2. Premere più volte il tasto funzioni ◄►, fino a quando il simbolo I→I lampeggia.
3. Impostare la durata di funzionamento utilizzando la manopola.

Impostazione della fine della durata di funzionamento

Esempio: la pietanza deve essere pronta alle ore 12.30.

4. Premere più volte il tasto funzioni ◄► , fino a quando il simbolo →I lampeggia.
5. Impostare la fine della durata di funzionamento utilizzando la manopola.

Il forno principale si spegne temporaneamente. Il display visualizza l'ora attuale.
In seguito, il forno principale si attiva automaticamente.

La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e il simbolo →I lampeggia.
Il forno principale si spegne.

1. Per disattivare anticipatamente il segnale acustico, premere il tasto funzioni ◄►.
2. Portare la manopola di regolazione in posizione 0.
3. Premere di nuovo il tasto funzioni ◄► per disattivare il sistema automatico.

Pulizia e manutenzione

⚠ Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte anteriore, pulire immediatamente con acqua.

Non pulire le superfici dell'apparecchio quando sono ancora calde.

Attivazione dell'illuminazione del forno

Per agevolare la pulizia del forno è possibile attivare l'illuminazione interna.
Ruotare le manopole di regolazione del forno secondario e del grill portandole sul simbolo .
Portare la manopola di regolazione del forno principale sul simbolo , per attivare l'illuminazione interna per la pulizia. Le resistenze sono disattivate e la ventola nella parete posteriore del forno è in funzione.
Non inserire alcun oggetto nella copertura di protezione della ventola.

Rivestimento catalitico del forno

Superfici autopulenti

I rivestimenti catalitici sono verniciati con smalto autopulente. Mentre il forno è in funzione, le superfici si puliscono automaticamente. Gli schizzi più consistenti vengono eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

Non pulire mai queste superfici con detergenti per forno.

Superfici autopulenti

Le superfici autopulenti dell'apparecchio sono indicate nella seguente tabella:

Forno	Superfici autopulenti
Grill	• Parete superiore del forno • Pareti laterali del forno • Parete posteriore del forno
Forno principale	• Parete superiore del forno • Parete posteriore del forno
Forno secondario	• Parete superiore del forno • Pareti laterali del forno • Parete posteriore del forno

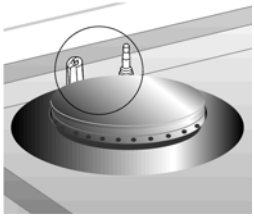
Non pulire mai queste superfici con detergenti per forno.

Una leggera variazione cromatica dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Utilizzare detergenti appropriati

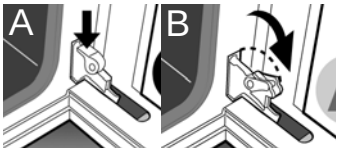
Non utilizzare detergenti contenenti sostanze corrosive o acidi, spugne o pagliette in lana d'acciaio. Le superfici potrebbero danneggiarsi.

Parte dell'apparecchio	Detergente
Vetro della porta del forno	• Utilizzare detergenti per la pulizia del vetro • Non utilizzare raschietti per vetro.
Pannello di comando e manopola di regolazione	• Pulire con un panno morbido umido.

Parte dell'apparecchio	Detergente
Guarnizione (nel vano di cottura)	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio.
Supporti di aggancio	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio.
Interno del vano di cottura Superfici smaltate	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto; asciugare con un panno morbido. • Non utilizzare detergenti per la pulizia del forno. • Superfici parzialmente autopulenti; vedere il capitolo "Rivestimenti catalitici del forno".
Bruciatore a gas 	• Rimuovere la corona spartifiamma e il coperchio del bruciatore; utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio; asciugare bene. • Pulire la candela di accensione e la coppia termoelettrica con un panno umido o una spazzolina morbido; asciugare bene. • Per riposizionare i componenti: collocare la corona spartifiamma sulla zona di cottura; posizionare il coperchio del bruciatore esattamente sulla corona. • I coperchi dei bruciatori sono in smalto nero. Con il passare del tempo il colore si altera. Questo non influisce in alcun modo sul funzionamento.
Esterno dell'apparecchio Superfici in acciaio inossidabile	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio caldaasciugare con un panno morbido. • Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. • Presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato sono in vendita detergenti speciali per superfici in acciaio inossidabile.
Copertura in vetro (davanti alla lampada del forno)	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio.
Cassetto	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio.
Supporto per pentole	• Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio. • Non lavare i supporti per pentole in lavastoviglie.
Accessori	• Mettere a bagno in una soluzione di lavaggio calda; pulire con una spazzola o una spugna.

Montare e smontare le porte del forno

Per facilitare la pulizia dell'apparecchio è possibile smontare le porte del forno.



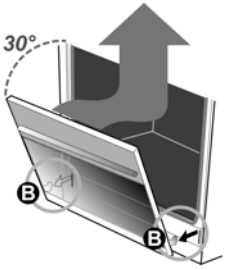
Le cerniere delle porte del forno sono fissate tramite una leva di bloccaggio.
Quando la leva di bloccaggio è chiusa (A), la porta del forno è bloccata e non è possibile sganciarla.
Se la leva di bloccaggio è aperta (B), la cerniera è bloccata ed è possibile rimuovere la porta del forno.

Pericolo di lesioni!
Fare attenzione a non rimanere impigliati nella cerniera.

Smontaggio della porta del forno

Procedere nel modo seguente:

1. Aprire la porta del forno.
2. Spostare le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra.



3. Chiudere la porta del forno fino a quando si avverte una resistenza.
4. Afferrare la porta a destra e a sinistra con entrambe le mani.
5. Chiudere ancora un po' la porta del forno.
6. Estrarre la porta inclinandola verso l'alto.

Non smontare completamente la porta.

Sporco tra i vetri

In caso di sporco tra i vetri della porta del forno, capovolgere la porta sganciata e pulire lo spazio intermedio con una spazzola per bottiglie.

Montaggio della porta del forno

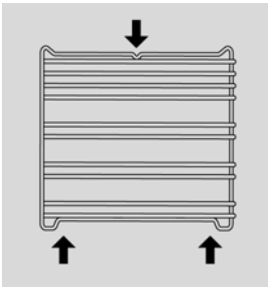
Procedere nel modo seguente:

1. Inclinare la porta del forno.
2. Inserire le due cerniere nelle apposite aperture poste a destra e a sinistra.
3. Aprire la porta del forno.
4. Chiudere completamente la leva di bloccaggio di destra e quella di sinistra.

5. Chiudere la porta del forno.

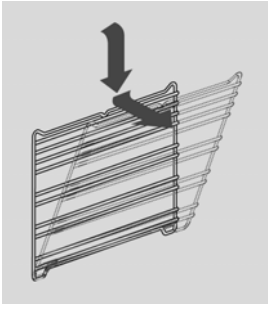
Montare e smontare i supporti di aggancio

È possibile smontare i supporti di aggancio per pulirli a parte e agevolare la pulizia delle pareti posteriori del forno.



I supporti di aggancio sono fissati in tre punti alle pareti del forno (vedere la figura).

Smontaggio dei supporti di aggancio



Per smontare i supporti di aggancio procedere nel modo seguente:

1. Afferrare i supporti di aggancio dall'alto e spingerli verso il basso.
   Il supporto di aggancio si stacca dal perno superiore.
2. Sollevare il supporto di aggancio ed estrarlo.

Montaggio dei supporti di aggancio

Per rimontare il supporto di aggancio procedere nel modo seguente:

1. Infilare la parte inferiore del supporto di aggancio nel perno corrispondente.
2. Premere la parte superiore contro la parete laterale del forno fino a quando non si innesta nel perno in alto.

Anomalie e servizio di assistenza tecnica

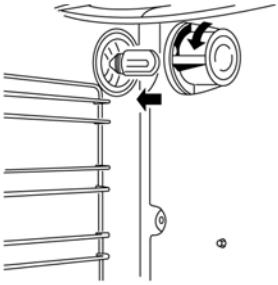
Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile.
Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Calo di corrente	Verificare, ad esempio, se la lampada della cucina funziona.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente	Regolare nuovamente l'ora.
L'illuminazione del forno si è guastata.	Lampada del forno difettosa	Sostituire la lampada del forno. (vedere il capitolo seguente "Sostituzione della lampada del forno")

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza tecnica adeguatamente qualificati.

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

Sostituzione della lampada del forno



Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Specificare il codice del prodotto E e il numero di produzione FD relativi all'apparecchio. Non utilizzare altre lampade.

Procedimento:

1. Disattivare il dispositivo di protezione corrispondente nella scatola dei fusibili.
2. Aprire la porta del forno.
3. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
4. Svitare la copertura in vetro della lampada all'interno del forno in senso antiorario.
5. Sostituire la lampada con una dello stesso tipo.
   Tensione: 230 V / 50 Hz
   Potenza: 15 W
   Filetto: E14
6. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
7. Rimuovere il canovaccio e riattivare il fusibile.

Per verificare che la lampada del forno funzioni, ruotare la manopola di regolazione portandola sul simbolo (forno secondario e grill) o su (forno principale).

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice E (codice del prodotto) e il numero FD (numero di produzione) dell'apparecchio. La targhetta con i numeri si trova sulla parete esterna destra del cassetto. Per evitare di perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica	

Tabelle e consigli

In questo capitolo vengono presentati alcuni suggerimenti per la preparazione delle pietanze. Viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. È quindi possibile apprendere il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla pietanza e quali accessori utilizzare. Vengono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto e un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Consigli per il risparmio energetico

Qui di seguito vengono riportati alcuni consigli per risparmiare energia durante l'utilizzo del piano di cottura e dei forni.

Consigli per l'utilizzo del piano di cottura

Pentole e padelle di diametro adatto

Accertarsi che il diametro della pentola o della padella sia adatto a quello del rispettivo bruciatore utilizzato.
Il capitolo "La vostra nuova cucina - Il piano di cottura" contiene alcuni cenni generali sui diametri adatti.
La fiamma del bruciatore a gas non deve superare il diametro della pentola o della padella.

Pentole e padelle con coperchio

Utilizzare pentole e padelle con fondi piatti.
Se possibile, per risparmiare energia, coprire le pentole e le padelle con i rispettivi coperchi.

Quantità d'acqua ridotta

Per ridurre il tempo di cottura, ad esempio, di verdure e patate, utilizzare poca acqua.

Consigli per l'utilizzo dei forni

Non preriscaldare

Preriscaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Teglie scure

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

Più dolci

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è anche possibile inserire due stampi rettangolari disponendoli l'uno accanto all'altro.

Sfruttare il calore residuo

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in oggetto e utilizzare il calore residuo per l'ultimazione della cottura stessa.

Chiudere la porta del forno

Durante l'utilizzo, tenere sempre chiusa la porta del forno. Se occorre aprire la porta chiuderla entro breve tempo. In caso contrario la temperatura si riduce e occorre scaldare nuovamente il forno.

Cottura al forno

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si utilizzano stampi chiari in materiale leggero o in vetro, prolungare la durata della cottura. La doratura non risulta uniforme.

Posizionare sempre gli stampi al centro delle griglie.

Consiglio

Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Indicazioni sulle tabelle

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Per questo motivo le tabelle riportano i campi di temperatura.
La prima volta provare con il valore minore. Se occorre, la volta successiva impostare un valore maggiore.

Se nel forno principale, la cottura con la modalità Aria calda avviene su due livelli, prolungare la durata della cottura di 5-10 minuti.

Le modalità di funzionamento e le temperature in grigio sono riportate unicamente a scopo informativo in quanto sono preimpostate.

Dolci e biscotti

Preriscaldare il forno

I valori riportati nella tabella seguente si riferiscono alla preparazione di una pietanza introdotta nel forno già caldo.
Riscaldare il forno per 10-15 minuti.

Per ulteriori informazioni vedere "Consigli per la cottura in forno" riportati di seguito alle tabelle.

Tipo di alimento	Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Flan alla frutta		2		200-220	30
		1 + 3		180-200	40-50
		2		200-220	30
Torta a strati semplice		1 + 3		160-180	35-45
Torta variegata		1 + 3		160-175	35-45
Torta morbida		1 + 3		160-175	35-45
Torta all'uva passa		1 + 3		230-250	30-40
Brioche		2		160-180	45
		1 + 3		170-180	40-60
		2		160-180	45
Strudel		1 + 3		160	25-35
Torta alla crema		1 + 3		180-200	20-30
Frittelle di mele		1 + 3		180-200	18-25
Budino di savoiardi		1 + 3		170-180	30-40

Tipo di alimento	Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Savoiardi		2		160	30-50
		1 + 3		150-180	50-60
		2		160	30-50
Pane		1 + 3		200-220	30-40
Dolci di pasta frolla		2		160	50-60
		2		160	50-60
Biscotti di pasta frolla		2		200	15
		2		200	15
Bignè		2		250	15
		2		250	15
Meringhe		2		100	60
		2		100	60
4 quarti all'inglese		2		120-140	60
		2		120-140	60

Sformati, toast, pizze

Pietanza	Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Lasagne 0,5 kg		1 + 3		200-220	20-25
Sformato di pasta 0,5 kg		1 + 3		200-220	25-30
Riso alla creola 0,5 kg		1 + 3		200-230	20-25
Pizza e calzone freschi 0,5 kg		1 + 3		210-230	30-45
Pizza, calzone e focaccia surgelati		2		285	12-20
		2		315	12-20
Torte salate		2		170-200	30-40
		2		170-200	30-40
Sandwich 0,5 kg		2		235	5*
		1 + 3		230-250	7
		4		210	5*

* Indicazione della durata per lato.

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Per dolci simili fare riferimento alle tabelle di cottura.
Come capire se la torta è cotta.	Circa 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura indicata nella ricetta, bucare la parte superiore del dolce con uno stuzzicadenti. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10°C. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura più bassa e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La volta successiva aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o il dolce ha un bell'aspetto, ma all'interno è umido.	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. In caso di dolci con farcitura succosa: cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
I pasticcini sono colorati in modo irregolare.	Scegliere una temperatura leggermente inferiore. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Cuocere i dolci delicati con la modalità Riscaldamento superiore/inferiore su un solo livello. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
I cibi sono stati cotti su due piani. Il dolce cotto al livello superiore è più scuro rispetto a quello che si trova al livello più basso.	Per la cottura su due livelli utilizzare sempre la modalità Aria calda . Le teglie o le griglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.

Friggere

Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia. Per cuocere gli arrosti di grosse dimensioni è adatta anche la teglia smaltata.

Suggerimenti

Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiai di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiai, in funzione delle rispettive dimensioni.

Quando si cuoce l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.

Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante, se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Una volta trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. In questo modo il sugo dell'arrosto si distribuisce meglio.

Indicazioni sulle tabelle

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Per questo motivo, le tabelle riportano intervalli di temperatura e di durata. La prima volta provare con il valore minore. Se occorre, la volta successiva impostare un valore maggiore.

Se nel forno principale, la cottura con la modalità Aria calda avviene su due livelli, prolungare la durata della cottura di 5-10 minuti.

Le modalità di funzionamento e le temperature in grigio sono riportate unicamente a scopo informativo in quanto sono preimpostate.

Carne

Per ulteriori informazioni vedere "Consigli per la cottura in forno" riportati di seguito alle tabelle.

Pietanza	Forno	Livello di inseri-mento	Modalità di funzio-namento	Temperatura °C	Durata in minuti
Arrosto di vitello 1-1,2 kg		2		200-220	30
		2		160-180	65-90
		2		200-220	30
Roastbeef (all'inglese) 1-1,2 kg		2		170-180	75-90
Arrosto di agnello 1 -1,5 kg		2		170-180	75-90
Arrosto di maiale 1-1,2 kg		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
Pollo arrosto 1-1,8 kg		2		170	70-100
		2		175	70-100
Anatra arrosto 1,5-2 kg		2		170-180	90-120
Oca arrosto 3-3,5 kg		2		170-180	120-150
Arrosto di tacchino 5-7 kg		2		170-180	160-220
Arrosto di lepre 2 kg		2		160-170	80-100

* Cuocere a basse temperature dopo aver portato a ebollizione.
Prolungare i tempi di cottura.

Pietanza	Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Soufflé 1 kg		2		200	60
		2		200	60
Coscia di montone 1kg		2		250	30
		2		250	30
Stufato di manzo* 1 kg		2		140-150	120-150
		1		150	120-150
		2		140-150	120-150

* Cuocere a basse temperature dopo aver portato a ebollizione.
Prolungare i tempi di cottura.

Pesce

Pietanza	Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Filetto o trancio di merluzzo, luccio, sogliola 1 kg		2		170-180	20-30
		1 + 3		160-180	20-30
		2		170-180	20-30
Sgombro, rombo, salmone interi 1 kg		2		170-180	45-60
		1 + 3		160-180	45-60
		2		170-180	45-60

Consigli per l'arrosto

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Prolungare e ridurre il tempo di cottura facendo riferimento al peso indicato.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per la carne (disponibile presso i rivenditori specializzati) oppure effettuare la "prova del cucchiaio". Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere un tegame più piccolo e aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta un tegame più grande e utilizzare meno liquido.

Funzione grill

Suggerimenti

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. Questi si rosolano così in modo uniforme e non si seccano.

Se per grigliare si utilizzano le griglie anziché la griglia inseribile sulla teglia smaltata, inserire anche la teglia smaltata nel livello 1.

Indicazioni sulla tabella

I valori della tabella si riferiscono alla cottura della pietanza inserita nel forno preriscaldato.
Prima di inserire la pietanza, scaldare il grill per 5 minuti. Se la durata della cottura supera i 10 minuti, è sufficiente preriscaldare il grill per 3 minuti.

Le modalità di funzionamento e le temperature in grigio sono riportate unicamente a scopo informativo in quanto sono preimpostate.

Pietanza	Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Crocchette di pollo		2		235	12-15*
		4		210	15-18*
Salsiccia, 6 porzioni		4		235	12-14**
Cotolette di maiale 0,5 kg		3		235	8-10*
		4		210	10-12*
Pesce 0,5 kg		3		235	8-10*

* Indicazione della durata per lato.
** Durante la cottura al grill girare più volte le pietanze.

Scongelamento

Nel forno principale, una ventola situata a livello della parete posteriore favorisce la circolazione dell'aria intorno agli alimenti surgelati.
Lo scongelamento a temperatura ambiente presenta il vantaggio di mantenere inalterato il gusto e l'aspetto degli alimenti.

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Indicazione sulla tabella

Le modalità di funzionamento e le temperature in grigio sono riportate unicamente a scopo informativo in quanto sono preimpostate.

Pietanza		Forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Piatti pronti			2		-	45
Carne	0,5 kg		2		-	50
	0,75 kg		2		-	70
	1 kg		2		-	110

Índice

Consideraciones previas **53**
Consejos y advertencias de seguridad 54
Daños materiales 56
Ésta es su nueva cocina **58**
Cuadro de mandos 58
Reloj electrónico 59
Placa de cocción 60
Grill 61
Horno principal 63
Horno secundario 64
Accesorios especiales 65
Antes del primer uso **66**
Programar la hora 66
Preparar el horno 66
Limpiar las tapas y las bases de los quemadores 67
Colocar las parrillas 67
Limpiar los accesorios 67
Así se maneja la placa de cocción **68**
Encender y apagar el quemador de gas 68
¿Qué hacer cuando ... 68
Así se maneja el grill **69**
Así se maneja el horno principal **70**
Así se maneja el horno secundario **71**
Así se maneja el reloj electrónico **72**
Ajustar el reloj electrónico 73
Ajustar el avisador de cocina 74
Ajustar el temporizador automático 75
Desconexión automática 75
Encendido y apagado automático 76
Limpieza y cuidado **77**
Revestimiento catalítico 78
Utilizar el producto de limpieza adecuado 78
Extraer y colocar la puerta del horno 80
Extraer y colocar la rejilla 81
Averías y Servicio de Asistencia Técnica **82**
Cambiar la bombilla del horno 83
Servicio de Asistencia Técnica 84
Tablas y sugerencias **85**
Consejos para ahorrar energía 85
Consejos sobre el uso de la placa de cocción 85
Consejos sobre el uso del horno 86

Hornear 87
Pasteles y repostería 88
Gratinados, tostadas, pizzas 90
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado 91
Asar 92
Carne 93
Pescado 94
Consejos para asar 95
Asar al grill 96
Descongelar 97

Consideraciones previas

Leer estas instrucciones con atención.
Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como los accesorios. Si el aparato cambia de propietario, éste deberá recibir también la documentación y los accesorios correspondientes.

Daños derivados del transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. No conectar el aparato en caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

Eliminación ecológica de residuos

Eliminar el embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Conexiones

Las conexiones eléctricas y de gas, así como el cambio a otro tipo de gas, debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado.
El aparato incluye las instrucciones de montaje.

La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato. Por tanto, no nos responsabilizamos de los daños y averías que se deriven de una conexión y ajuste incorrectos.

Consejos y advertencias de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia:

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales,
- o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficientes para manejar el aparato de forma correcta y segura.

Superficies calientes

¡Peligro de quemaduras!
No tocar las zonas de cocción a gas, las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes.
Mantener a los niños alejados del aparato.
Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede desprenderse vapor caliente.

¡Peligro de incendio!
No colocar objetos inflamables en la placa de cocción ni introducirlos en el horno.

¡Peligro de cortocircuito!
No sujetar el cable de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno ni colocarlo sobre las zonas de cocción a gas. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de incendio!
No guarde materiales inflamables ni objetos de plástico en el cajón, ya que se encuentra justo debajo del horno secundario.

Aceite y grasa sobrecalentados

¡Peligro de incendio!
El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente.
Si se van a preparar alimentos con grasa o aceite, vigilarlos constantemente. En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua. Colocar

inmediatamente encima una tapa o un plato. Apagar el quemador de gas. Dejar que el recipiente se enfríe sobre la zona de cocción a gas.

Ventilación insuficiente al cocinar con gas

No utilizar zonas de cocción a gas en espacios sin ventilación. El uso de una cocina de gas genera calor y humedad.
Si se utilizan durante tiempos de cocción prolongados, conectar la campana extractora de humo o ventilar a conciencia.

¡Peligro de incendio!
No encender nunca la campana extractora de vapor sin haber cubierto la zona de cocción con recipientes o cacerolas.
La grasa depositada en el filtro de la campana extractora de humo puede inflamarse.
La campana extractora de vapor puede dañarse por el calor intenso.

Reparaciones

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

¡Peligro de descarga eléctrica!
No cambiar el cable de suministro de electricidad.
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

En caso de deterioro, retirar el enchufe o el fusible de conexión a la red eléctrica.
Cerrar la llave de suministro de gas.
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalías en la instalación de gas/olor a gas

En caso de percibir olor a gas o detectar anomalías en la instalación de gas:
- cerrar inmediatamente el suministro de gas o la válvula de la botella de gas
- apagar inmediatamente cualquier fuego o cigarrillo encendido

- desconectar los aparatos eléctricos y las lámparas
- abrir las ventanas y ventilar completamente la habitación
- ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica o la compañía de suministro de gas.

Válvula de seguridad

Cerrar la válvula de seguridad del conducto de suministro de gas en caso de no utilizarse la cocina durante un periodo de tiempo prolongado.

Daños materiales

Daños en la placa de cocción

No utilizar las zonas de cocción a gas sin haber colocado encima algún recipiente. No calentar ollas o sartenes vacías. La base del recipiente puede dañarse.
Evitar cocinar con recipientes vacíos, especialmente con recipientes de esmalte o aluminio.
La base del recipiente debe estar limpia y seca.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en caso de vajillas especiales. El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas calientes de cocción a gas.

No utilizar cacerolas que necesiten calentarse sobre dos quemadores. Puede producirse una acumulación de calor. El aparato puede resultar dañado.

Daños en el horno

No cocinar alimentos sobre la base del horno. No colocar bandejas sobre la solera. No cubrirla con papel de aluminio,
ni colocar ningún recipiente sobre ella. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

Nunca verter agua en el horno caliente. Se dañaría el esmalte.
No colocar la bandeja demasiado alta para hornear pasteles jugosos de frutas. El jugo que gotea de la

bandeja de aluminio produce manchas difíciles de eliminar.

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

Daños en los frontales de los muebles contiguos

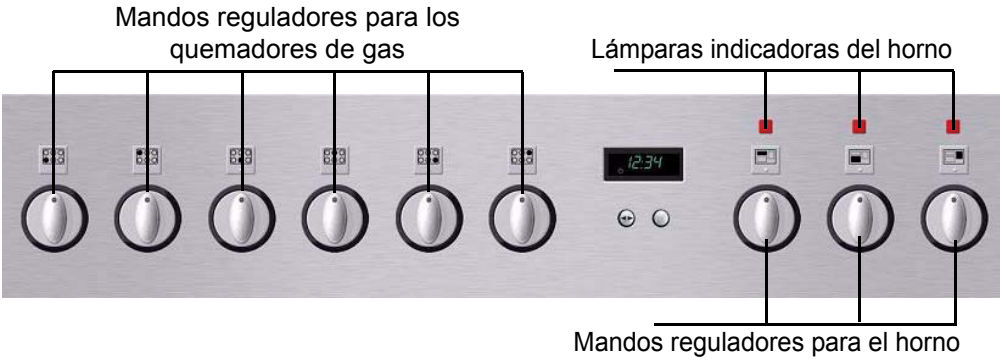
Dejar enfriar el horno sólo con la puerta cerrada. Aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.

Si el cierre hermético del horno está muy sucio, la puerta del horno no cerrará completamente durante su funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos se dañarán con el tiempo. Mantener limpio el cierre hermético.

Ésta es su nueva cocina

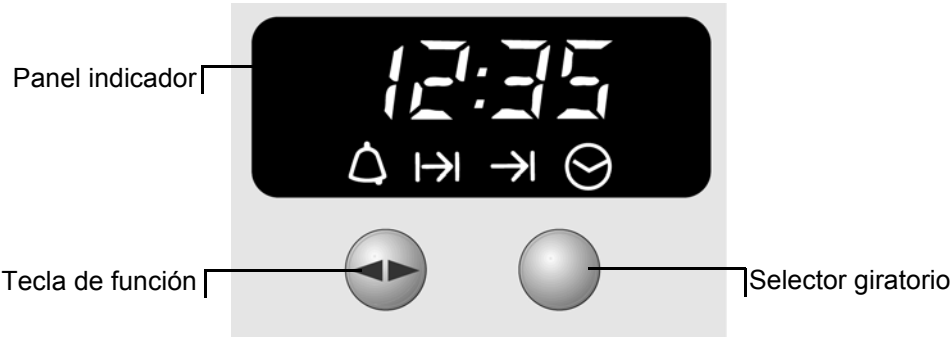
Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo encontrará información sobre el cuadro de mandos, la placa de cocción, así como sobre los hornos, los modos de funcionamiento y los accesorios adjuntos.

Cuadro de mandos



Reloj electrónico

El horno puede controlarse con el reloj electrónico. Permite programar, p. ej., la hora a la que debe encenderse el horno o el momento en que el temporizador automático debe finalizar el horneado o la cocción. El reloj electrónico también puede utilizarse como avisador de cocina.



Panel indicador

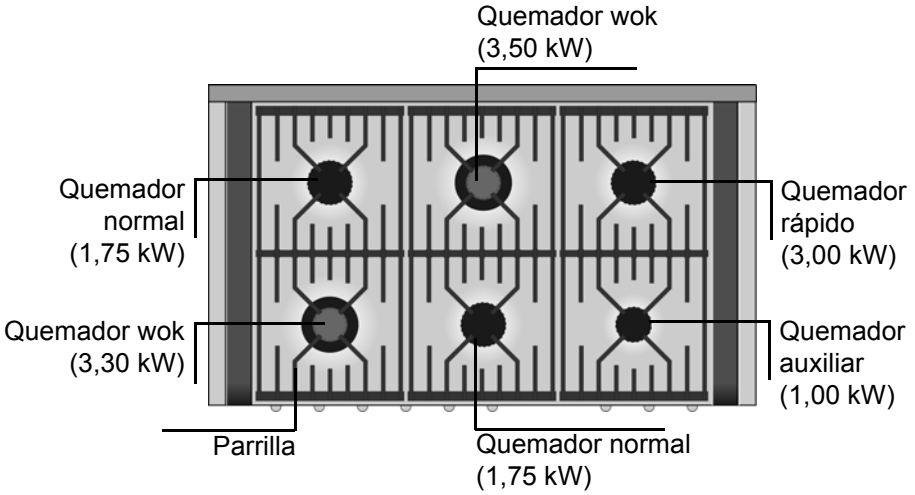
Símbolo	Utilización
Avisador de cocina	Ajustar la duración del ciclo de cocción
I→I Tiempo de funcionamiento	Ajustar la duración para la desconexión automática
→I Final del tiempo de funcionamiento	Ajustar la hora de la conexión y desconexión automáticas
Hora	Programar la hora

Teclas de manejo

Pulsar de forma repetida la tecla de función ◄► para seleccionar la función. Programar la duración del ciclo de cocción o la hora de inicio y final con el selector giratorio. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

El selector giratorio puede girarse hacia la derecha y la izquierda. También puede pulsarse presionándolo ligeramente.

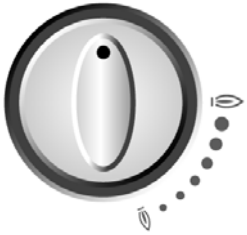
Placa de cocción



Tipos de quemadores de gas

Quemadores de gas	Diámetro de la olla o sartén
Quemador auxiliar	8-16 cm
Quemador normal	12-20 cm
Quemador rápido	20-23 cm
Quemador wok	23-26 cm
Quemador wok con parrilla adicional	> 26 cm y wok

Mandos reguladores para los quemadores de gas



Con los mandos reguladores se puede ajustar la potencia de calentamiento de los quemadores de gas. El símbolo del mando regulador indica el quemador de gas al que corresponde.

Posición	Significado
○	Apagado
	Llama grande, alto rendimiento
	Llama auxiliar, bajo rendimiento

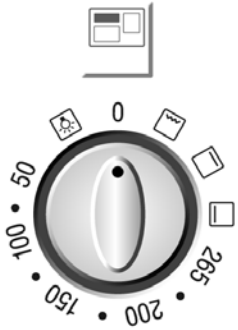
Al final de la zona de programación se ha dispuesto un tope. No sobrepasar este tope al girar el mando.

Accesorios

El aparato incorpora una parrilla adicional para el quemador wok.

Grill

Mando regulador

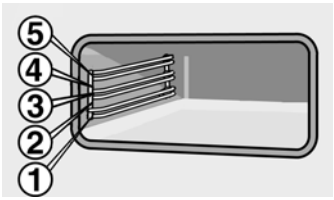


El mando regulador permite ajustar la temperatura o el modo de funcionamiento del grill.
Al ajustar temperaturas a partir de 100 °C, debe alinearse el número intermedio de las temperaturas indicadas en el mando regulador con el punto del cuadro de mandos.

Posición	Significado
0	Apagado
	Iluminación del horno
50-265	Margen de temperatura en °C con calor superior e inferior
	Calor inferior temperatura fijada de 285 °C
	Calor superior temperatura fijada de 235 °C
	Grill temperatura fijada de 235 °C

Al final de la zona de programación se ha dispuesto un tope. No sobrepasar este tope al girar el mando.

Accesorios



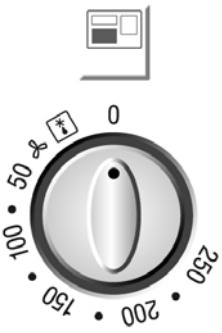
Los accesorios pueden colocarse en el grill en cinco alturas diferentes.
Se pueden extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

Accesorios	Descripción
	Parrilla de hornear y asar Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas, platos congelados.
	Bandeja de horno esmaltada Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Combinado con la parrilla de inserción también sirve de recipiente para recoger la grasa.
	Parrilla de inserción Para hornear y asar al grill, como complemento de la bandeja esmaltada.

Horno principal

Mando regulador

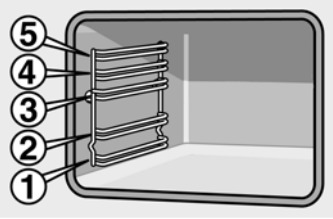


El mando regulador permite ajustar la temperatura o el modo de funcionamiento del horno principal. Al ajustar temperaturas a partir de 100 °C, debe alinearse el número intermedio de las temperaturas indicadas en el mando regulador con el punto del cuadro de mandos.

Posición	Significado
0	Apagado
	Descongelación
50-250	Margen de temperatura en °C para aire caliente

Al final de la zona de programación se ha dispuesto un tope. No sobrepasar este tope al girar el mando.

Accesorios



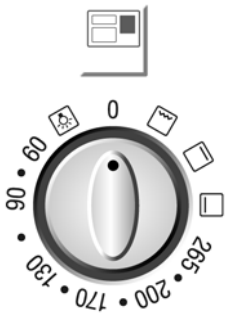
Los accesorios pueden colocarse en el horno principal en cinco alturas diferentes.
Se pueden extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

Accesorios	Descripción
	Parrillas de hornear y asar (x2) Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas, platos congelados.
	Bandeja de horno esmaltada Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes.

Horno secundario

Mando regulador

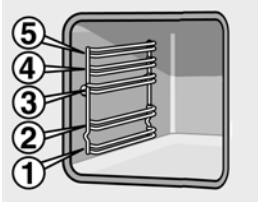
El mando regulador permite ajustar la temperatura o el modo de funcionamiento del horno secundario. Al ajustar temperaturas a partir de 100 °C, debe alinearse el número intermedio de las temperaturas indicadas en el mando regulador con el punto del cuadro de mandos.



Posición	Significado
0	Apagado
	Iluminación del horno
60-265	Margen de temperatura en °C con calor superior e inferior
	Calor inferior temperatura fijada de 315 °C
	Calor superior temperatura fijada de 190 °C
	Grill temperatura fijada de 210 °C

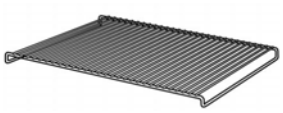
Al final de la zona de programación se ha dispuesto un tope. No sobrepasar este tope al girar el mando.

Accesorios



Los accesorios pueden colocarse en el horno secundario en cinco alturas diferentes.
Se pueden extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

Accesorios	Descripción
	Parrilla de hornear y asar Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas, platos congelados.
	Bandeja de horno esmaltada Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. Combinado con la parrilla de inserción también sirve de recipiente para recoger la grasa.
	**Parrilla de inserción** Para asar al grill, como complemento de la bandeja esmaltada.

Accesorios especiales

Se pueden adquirir accesorios especiales para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

Accesorios especiales	N.º de pedido
Placa posterior de acero inoxidable	Z 5863 N0
Soporte para pizza	Z 2920 X0
Zócalo adicional	Z 2970 X0
Sartén con parrilla	Z 1240 X2
Juego de toberas gas licuado de petróleo 50 mbar	Z 2293 X0

Antes del primer uso

Observar las siguientes indicaciones antes de usar el aparato por primera vez.
Retirar el embalaje del aparato y eliminarlo adecuadamente.

Programar la hora

En primer lugar, comprobar si en la indicación visual parpadean el símbolo ⧆ y tres ceros. Ajustar la hora con el reloj electrónico.

1. Pulsar la tecla de función ◄►.
2. Ajustar la hora actual con el selector giratorio.

Tras unos segundos se aplica la hora. Ahora el aparato está listo para ponerlo en marcha.

Preparar el horno

Limpieza previa del horno

Extraer los accesorios del horno.
Retirar por completo los restos de embalaje del horno, p. ej., las partículas de poliestireno.
Algunas piezas vienen cubiertas con una película protectora antiarañazos. Retirar esta película.

1. Limpiar el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.
2. Extraer la rejilla en caso de que ya esté colocada. Para ello, consultar el apartado "Extraer y colocar la rejilla".
3. Limpiar el horno con agua caliente con un poco de jabón.

Calentar el horno

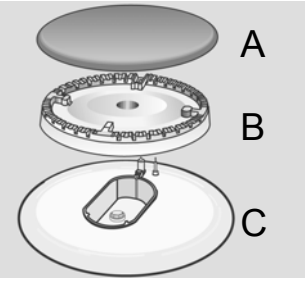
A fin de eliminar el olor a nuevo, calentar cada uno de los hornos vacío y con la puerta cerrada.

1. Ajustar la temperatura máxima con los mandos reguladores.
2. Desconectar el horno transcurridos 30 minutos.

Limpieza final del horno

Limpiar el horno con agua caliente con un poco de jabón. Montar la rejilla.

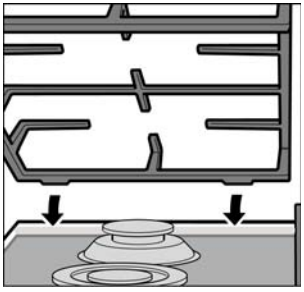
Limpiar las tapas y las bases de los quemadores



Proceder del siguiente modo:

1. Limpiar las tapas (A) y las bases (B) de los quemadores con agua y lavavajillas.
2. Secar bien las piezas.
3. Colocar la correspondiente base del quemador (B) sobre la placa de cocción (C).
4. Colocar la tapa del quemador (A) justo encima de la base del quemador (B).

Colocar las parrillas



Colocar las parrillas en la placa de cocción sobre el desnivel del borde de la placa de cocción.
Para evitar que las parrillas se deslicen, colocar las tres juntas, una al lado de la otra.

Asegurarse siempre de que las parrillas estén colocadas correctamente.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con una bayeta y agua caliente con un poco de jabón.

Así se maneja la placa de cocción

Asegurarse de que la tapa del quemador siempre se encuentre exactamente encima de la cabeza del quemador. Las ranuras de la cabeza del quemador no deben estar obstruidas. Todas las piezas deben estar secas.

Encender y apagar el quemador de gas

Encender el quemador de gas

1. Presionar el mando regulador de la zona de cocción deseada y girar hacia la izquierda hasta alcanzar la posición 🔥.
   El quemador de gas se enciende.
2. Mantener presionado el mando regulador durante unos segundos hasta que la llama se haya estabilizado.
3. Ajustar el tamaño de llama deseado.
   La llama entre las posiciones ○ y 🔥 no es estable. Por tanto, seleccionar siempre una posición entre la llama grande 🔥 y la llama pequeña 🔥,

Apagar el quemador de gas

Girar el mando regulador de la zona de cocción deseada hacia la derecha hasta alcanzar la posición ○.

¿Qué hacer cuando...

...la llama se apaga?

Apagar el mando regulador. Esperar un minuto y repetir los puntos del 1 al 3.

⚠ Al apagarse la llama, se escapa gas. No dejar desatendido el quemador de gas mientras esté encendido. Asegurarse de que los alimentos no se cuecen en exceso ni se producen corrientes de aire durante la cocción.

...el quemador de gas no se enciende

Si se produce un corte en el suministro eléctrico o si las bujías están húmedas, los quemadores de gas pueden encenderse con un encendedor o una cerilla.

Así se maneja el grill

Modos de funcionamiento del grill

Modo de funcionamiento	Utilización
50-265 (°C) Calor superior e inferior	Para bizcochos en moldes, gratinados, aves, piezas magras de asado de carne de vacuno, ternera y caza.
 Calor inferior	Para hornear tartas, pizzas, focaccias y patatas fritas.
 Calor superior	Para gratinar y caramelizar.
 Grill	Para bistecs, salchichas, pescados o tostadas.

Encender el grill

Girar el mando regulador del grill hacia la derecha hasta la temperatura o el modo de funcionamiento deseados.
El grill se enciende.

La lámpara indicadora situada encima de los mandos reguladores se ilumina cuando se calienta el horno. Se apaga en las pausas de calentamiento.

Apagar el grill

Cuando el plato esté listo, girar el mando regulador hasta alcanzar la posición 0.
El grill se apaga.

Así se maneja el horno principal

El horno principal puede ajustarse de diferentes maneras. Además, puede controlarse con el reloj electrónico.

Modos de funcionamiento del horno principal

Modo de funcionamiento	Utilización
Descongelar	Para descongelar carne, aves, pescado, pan y tartas de nata.
50-250 (°C) Aire caliente	Para pasteles, pizzas y pastas en dos niveles, para asar y dorar.

Encender el horno principal

Girar el mando regulador del horno principal hacia la derecha hasta la temperatura o el modo de funcionamiento deseados.
El horno principal se enciende.

La lámpara indicadora situada encima de los mandos reguladores se ilumina cuando se calienta el horno. Se apaga en las pausas de calentamiento.

Apagar el horno principal

Cuando el plato esté listo, girar el mando regulador hasta alcanzar la posición 0.
El horno principal se apaga.

Así se maneja el horno secundario

Modos de funcionamiento del horno secundario

Modo de funcionamiento	Utilización
60-265 (°C) Calor superior e inferior	Para bizcochos en moldes, gratinados, piezas magras de asado de carne de vacuno, ternera y caza.
 Calor inferior	Para hornear tartas, pizzas, patatas asadas y patatas fritas.
 Calor superior	Para gratinar o caramelizar.
 Grill	Para bistecs, salchichas, pescados o tostadas.

Encender el horno secundario

Girar el mando regulador del horno secundario hacia la derecha hasta la temperatura o el modo de funcionamiento deseados.
El horno secundario se conecta.

La lámpara indicadora situada encima de los mandos reguladores se ilumina cuando se calienta el horno. Se apaga en las pausas de calentamiento.

Apagar el horno secundario

Cuando el plato esté listo, girar el mando regulador hasta alcanzar la posición 0.
El horno secundario se desconecta.

Así se maneja el reloj electrónico

El reloj electrónico puede manejarse con una mano. Ajustar el tiempo en el selector giratorio después de pulsar la tecla de función. Los ajustes pueden realizarse mientras el indicador de funcionamiento parpadea.
Se aplica el valor ajustado.

Los ajustes también pueden modificarse o borrarse durante el funcionamiento y, de este modo, interrumpir el proceso.

Cambiar ajustes

1. Pulsar varias veces la tecla de función ◄►, hasta que parpadee el símbolo correspondiente.
2. Cambiar los ajustes con el selector giratorio.

Borrar ajustes

1. Pulsar varias veces la tecla de función ◄►, hasta que parpadee el símbolo correspondiente.
2. Volver a situar el selector giratorio en el cero.

Si el temporizador automático estaba en funcionamiento:
3. Apagar el horno principal con el mando regulador.

Visualizar ajustes

Pulsar varias veces la tecla de función ◄►, hasta que parpadee el símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra en el panel indicador.

Ajustar el reloj electrónico

Después de la conexión del aparato a la alimentación eléctrica o tras un corte en el suministro, en el indicador parpadearán tres ceros. Ajustar la hora. El mando regulador del horno principal debe estar apagado.

Programar la hora
Ejemplo: 15:00 horas

1. Pulsar la tecla de función ◄►.
2. Ajustar la hora actual con el selector giratorio.

La hora puede ajustarse si no está activa ninguna otra función.

Modificar la hora, p. ej., para cambiar del horario de verano al de invierno

1. Pulsar varias veces la tecla de función ◄► hasta que parpadee el sĸmbolo ⏲ .
2. Ajustar la hora actual con el selector giratorio.

Nota: La hora no puede modificarse si están activados el avisador de cocina o el temporizador automático.

Mostrar y ocultar la indicación del reloj

1. Pulsar la tecla de función ◄► durante 7 segundos.
   Se muestra la indicación del reloj.
   La hora y las funciones activas transcurren en un segundo plano y se ilumina el símbolo correspondiente.
2. Pulsar brevemente la tecla de función ◄► para volver a mostrar la indicación del reloj.

Iluminación nocturna atenuada

Entre las 22:00 y las 6:00 h la iluminación del indicador se atenúa de forma automática.

Ajustar el avisador de cocina

El avisador de cocina es un reloj de cuenta atrás que emite una señal acústica una vez completado el tiempo de cocción ajustado.
El avisador de cocina funciona independientemente del horno.

Ajustar la duración del ciclo de cocción
Ejemplo: 5 minutos

1. Pulsar varias veces la tecla de función ◄► hasta que parpadee el símbolo 🔔.
2. Ajustar la duración del ciclo cocción con el selector giratorio.

Cuando se conecta el avisador de cocina, se ilumina el símbolo 🔔 y se muestra el tiempo restante.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal y el símbolo 🔔 parpadea. Pulsar la tecla de función ◄► para desactivar la señal antes del tiempo programado.

Nota

Se puede ajustar una duración de hasta 24 horas.

Ajustar el temporizador automático

El reloj electrónico sólo permite, bien apagar, bien encender y apagar de forma automática **el horno principal**.

Nota: El temporizador automático puede programarse para hasta 24 horas.

Desconexión automática

El horneado o asado empieza de inmediato. El usuario puede incluso ausentarse brevemente de la cocina.

Ajustar el tiempo de funcionamiento

Ejemplo: Tiempo de cocción de 90 minutos.

1. Girar el mando regulador del horno principal hasta la temperatura o el modo de funcionamiento deseados.
   El horno principal se enciende.
2. Pulsar varias veces la tecla de función ◄► hasta que parpadee el símbolo I→I.
3. Ajustar el tiempo de funcionamiento con el selector giratorio.

Transcurridos unos segundos, el horno principal se enciende y se muestra la hora actual en el panel indicador.

El tiempo de funcionamiento ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo →I parpadea.
El horno principal se desconecta.

1. Pulsar la tecla de función ◄► para desactivar la señal antes del tiempo programado.
2. Girar el mando regulador hasta la posición 0.
3. Pulsar brevemente la tecla de función ◄► para desactivar el temporizador automático.

Encendido y apagado automático

El horneado o asado se inicia a la hora seleccionada y durante el tiempo programado.

Ajustar el tiempo de funcionamiento

Ejemplo: Tiempo de cocción de 90 minutos.

1. Girar el mando regulador del horno principal hasta la temperatura o el modo de funcionamiento deseados.
   El horno principal se enciende.
2. Pulsar varias veces la tecla de función ◄►, hasta que parpadee el símbolo I→I.
3. Ajustar el tiempo de funcionamiento con el selector giratorio.

Ajustar el final del tiempo de funcionamiento

Ejemplo: El plato debe estar listo a las 12.30 h.

4. Pulsar varias veces la tecla de función ◄► hasta que parpadee el símbolo →I.
5. Ajustar el final del tiempo de funcionamiento con el selector giratorio.

El horno principal se apaga de forma temporal. La hora actual se muestra en el panel indicador.
El horno principal se encenderá más tarde de forma automática.

El tiempo de funcionamiento ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo →I parpadea.
El horno principal se desconecta.

1. Pulsar la tecla de función ◄► para desactivar la señal antes del tiempo programado.
2. Girar el mando regulador hasta la posición 0.
3. Pulsar brevemente la tecla de función ◄► para desactivar el temporizador automático.

Limpieza y cuidado

⚠ No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados. La superficie se puede dañar. En caso de que este tipo de productos alcanzara el frontal, limpiar inmediatamente con agua.

No limpiar superficies que todavía estén calientes.

Encender la iluminación del horno

Para facilitar la limpieza del horno, puede encenderse la iluminación del mismo.
Para ello, en el caso del horno secundario y del grill, girar el mando regulador correspondiente hasta la posición .
En el caso del horno principal, girar el mando regulador hasta la posición para encender la iluminación del horno para la limpieza. Los elementos calefactores se apagan y la turbina de la pared posterior del horno se enciende.
No introducir ningún objeto a través de la cubierta de protección de la turbina.

Revestimiento catalítico

Superficies autolimpiables

Las piezas con revestimiento catalítico están recubiertas de un esmalte autolimpiable. Estas superficies se limpian de forma automática mientras en horno está en funcionamiento. Las salpicaduras más grandes sólo desaparecen tras usar el horno repetidas veces.

No limpiar nunca estas superficies con un producto de limpieza específico para hornos.

Superficies autolimpiables del horno

Las siguientes superficies del aparato son autolimpiables:

Horno	Superficies autolimpiables
Grill	• Pared superior del horno • Paredes laterales del horno • Pared posterior del horno
Horno principal	• Pared superior del horno • Pared posterior del horno
Horno secundario	• Pared superior del horno • Paredes laterales del horno • Pared posterior del horno

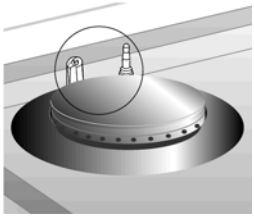
No limpiar nunca estas superficies con un producto de limpieza específico para hornos.

Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

Utilizar el producto de limpieza adecuado

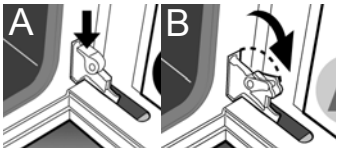
No utilizar productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas o ácidas, ni estropajos metálicos. Las superficies pueden dañarse.

Componentes del aparato	Productos de limpieza
Vidrio de la puerta del horno	• Utilizar limpiacristales. • No utilizar rascadores para vidrio.

Componentes del aparato	Productos de limpieza
Cuadro de mandos y mandos reguladores	• Limpiar con un paño suave y húmedo.
Junta (del compartimento de cocción)	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón.
Rejilla	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón.
Interior del compartimento de cocción Superficies esmaltadas	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón o vinagre diluido en agua y secar con un paño suave. • No utilizar productos de limpieza específicos para hornos. • Superficies parcialmente esmaltadas; véase el capítulo "Revestimiento catalítico".
Quemadores de gas 	• Retirar las bases y las tapas de los quemadores, utilizar agua con un poco de jabón, y secar bien. • Limpiar las bujías y el termoelemento con un paño húmedo o un pequeño cepillo suave y secar bien. • Para montar de nuevo, colocar la base del quemador sobre la placa de cocción y la tapa del quemador justo encima de la base. • Si las tapas de los quemadores están esmaltadas en negro, el color cambia con el paso tiempo. Pero esto no influye en el funcionamiento.
Parte exterior del aparato Superficies de acero	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón y secar con un paño suave. • Retirar siempre inmediatamente las manchas de cal, grasa, harina y huevo. • En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse limpiadores específicos para acero.
Vidrio protector (delante de la iluminación del horno)	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón.
Cajón	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón.
Parrilla	• Utilizar agua caliente con un poco de jabón. • No limpiar las parrillas en el lavavajillas.
Accesorios	• Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón y limpiar con un cepillo o esponja.

Extraer y colocar la puerta del horno

La puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

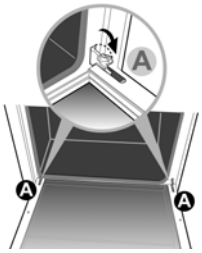


Las bisagras de la puerta del horno están aseguradas mediante una palanca de bloqueo.
Cuando la palanca de bloqueo está plegada (A), la puerta del horno queda asegurada y no puede extraerse.
Cuando la palanca de bloqueo está desplegada (B), la bisagra está asegurada y la puerta del horno puede extraerse.

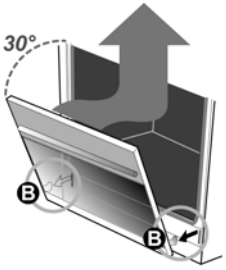
¡Peligro de lesiones!
Procurar no engancharse en la bisagra.

Desmontar la puerta del horno

Proceder del siguiente modo:



1. Abrir la puerta del horno.
2. Desplegar las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha de la puerta.



3. Cerrar la puerta del horno hasta notar resistencia.
4. Coger la puerta con ambas manos por la izquierda y la derecha.
5. Cerrar un poco más la puerta del horno.
6. Extraerla hacia arriba en posición inclinada.

No desmontar las piezas de la puerta.

Suciedad entre vidrios

Si se introduce suciedad entre los vidrios de la puerta del horno, extraerla y darle la vuelta. Introducir un cepillo adecuado entre los vidrios y limpiar la suciedad.

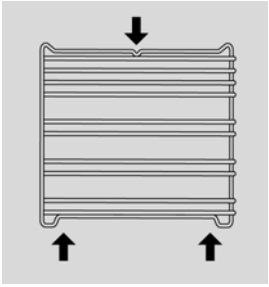
Montar la puerta del horno

Proceder del siguiente modo:

1. Coger la puerta del horno en posición inclinada.
2. Montar las dos bisagras en los alojamientos situados a izquierda y derecha.
3. Abrir la puerta del horno.
4. Plegar las palancas de bloqueo situadas a izquierda y derecha de la puerta.
5. Cerrar la puerta del horno.

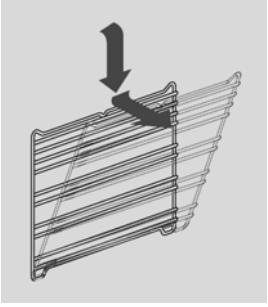
Extraer y colocar la rejilla

La rejilla puede extraerse para limpiarla cómodamente y facilitar la limpieza de las paredes del horno.



Las rejillas están fijadas a las paredes del horno por tres puntos (véase la figura).

Extraer la rejilla



Proceder del siguiente modo para extraer la rejilla:

1. Agarrar la rejilla por la parte superior y empujarla hacia abajo.
   La rejilla se suelta del punto de fijación superior.
2. Alzar la rejilla y extraerla.

Colocar la rejilla

Para volver a colocar la rejilla, proceder del siguiente modo:

1. Situar la parte inferior de la rejilla sobre los correspondientes puntos de fijación.
2. Empujar la parte superior contra la pared lateral del horno hasta que encaje en el punto de fijación superior.

Averías y Servicio de Asistencia Técnica

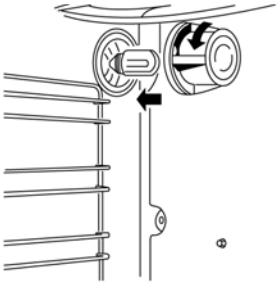
Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

Avería	Posible causa	Consejos para subsanar el problema
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar, p. ej., si funciona la luz de la cocina.
La indicación de reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar el reloj.
La iluminación del horno no funciona.	La bombilla se ha fundido	Cambiar la bombilla del horno. (véase el apartado "Cambiar la bombilla del horno")

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Cambiar la bombilla del horno



Si la bombilla del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse bombillas de recambio resistentes a la temperatura en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato. No utilizar otras lámparas.

Así se procede:

1. Desconectar el fusible correspondiente de la caja de fusibles.
2. Abrir la puerta del horno.
3. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
4. Extraer el vidrio protector de la bombilla del interior del horno girándolo hacia la izquierda.
5. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
   Tensión: 230 V/50 Hz
   Potencia: 15 W
   Rosca: E14
6. Volver a enroscar el vidrio protector.
7. Extraer de nuevo el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Girar el mando regulador hasta la posición (en el horno secundario y el grill) o (en el horno principal) para comprobar si funciona la bombilla.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Asimismo, los centros de asistencia técnica que se facilitan podrán indicarle la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próxima.

N.º de producto y n.º de fabricación

Cuando se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número E (número de producto) y el número FD (número de fabricación) del aparato. La etiqueta de características con los números se encuentra en la cara exterior derecha del cajón. Para no tener que buscar demasiado en caso de avería, puede introducir los datos del aparato directamente aquí.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica	

Tablas y sugerencias

A continuación le ofrecemos una serie de consejos y sugerencias útiles para la preparación de alimentos con su aparato, así como una selección de platos con los ajustes óptimos para su preparación. Además, le informaremos sobre el tipo de calentamiento y la temperatura que requiere su plato y sobre el accesorio adecuado y la altura de inserción necesaria.
También le presentamos muchos consejos sobre recipientes y preparación, así como soluciones prácticas por si algo no sale como esperamos.

Consejos para ahorrar energía

Le ofrecemos algunos consejos útiles para ahorrar energía durante el uso de la placa de cocción y el horno.

Consejos sobre el uso de la placa de cocción

Diámetro adecuado de los recipientes para cocinar

Asegurarse de que el diámetro del recipiente para cocinar se corresponda con el diámetro del quemador de gas que se esté utilizando.
En el capítulo "Su nueva cocina - La placa de cocción" se encuentra un resumen de los diámetros adecuados.
La llama del quemador de gas no debe ser mayor que el diámetro del recipiente para cocinar.

Recipientes para cocinar con tapa

Utilizar recipientes para cocinar con la base plana. Cuando sea posible, a fin de ahorrar electricidad, utilizar recipientes para cocinar con tapa.

Menos agua

Utilizar poca agua para reducir el tiempo de cocción de p. ej. verduras y patatas.

Consejos sobre el uso del horno

No precalentar

Precalentar el horno sólo cuando así esté indicado en la receta o en la tabla de las instrucciones de uso.

Moldes oscuros

Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. Absorberán especialmente bien el calor.

Cocer varios pasteles

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También puede introducir dos moldes rectangulares juntos.

Utilizar el calor residual

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Cerrar la puerta del horno

Durante el funcionamiento, la puerta del horno debe mantenerse cerrada en todo momento. En caso necesario puede abrirse, pero de forma breve. De otro modo, la temperatura se reduce y el horno requiere más calor.

Hornear

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados.

Si se utilizan moldes claros provistos de paredes finas o recipientes de cristal, debe prolongarse el tiempo de cocción. El dorado no será uniforme.

Colocar siempre los moldes en el centro de la parrilla de hornear y asar.

Consejo

Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

Información sobre las tablas

La temperatura y el tiempo de cocción depende de la cantidad y la naturaleza de la masa. Por este motivo, en las tablas se indican márgenes.
Probar primero con el valor más bajo. En caso necesario, ajustar la próxima vez un valor superior.

Si la preparación se realiza en el horno principal con aire caliente y en dos niveles, el tiempo de cocción deberá prolongarse de 5 a 10 minutos.

Los modos de funcionamiento y temperaturas indicados en gris sólo son informativos. Estos modos de funcionamiento y temperaturas están preajustados.

Pasteles y repostería

Precalentar el horno

Los valores que se indican en la siguiente tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno precalentado.
Precalentar el horno entre 10 y 15 minutos.

Para más información, consultar el apartado "Consejos para hornear" relacionado con la tabla de horneado.

Especialidad	Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Flan de frutas		2		200-220	30
		1 + 3		180-200	40-50
		2		200-220	30
Pastel de capas sencillo		1 + 3		160-180	35-45
Bizcocho de capas		1 + 3		160-175	35-45
Bizcocho		1 + 3		160-175	35-45
Bizcocho con pasas		1 + 3		230-250	30-40
Panecillos dulces		2		160-180	45
		1 + 3		170-180	40-60
		2		160-180	45
Pastel de hojaldre		1 + 3		160	25-35
Tartaletas de nata		1 + 3		180-200	20-30
Dulces de manzana		1 + 3		180-200	18-25
Pudin de bizcochos de soletilla		1 + 3		170-180	30-40

Especialidad	Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Bizcocho de soletilla		2		160	30-50
		1 + 3		150-180	50-60
		2		160	30-50
Pan		1 + 3		200-220	30-40
Bizcocho inglés		2		160	50-60
		2		160	50-60
Galletas de pastaflora		2		200	15
		2		200	15
Ensaimadas		2		250	15
		2		250	15
Merengues		2		100	60
		2		100	60
4 cuartos		2		120-140	60
		2		120-140	60

Gratinados, tostadas, pizzas

Plato	Hor-no	Altura de inserción	Modo de funciona-miento	Temperatura °C	Duración minutos
Lasaña 0,5 kg		1 + 3		200-220	20-25
Gratinado de pasta 0,5 kg		1 + 3		200-220	25-30
Arroz criollo 0,5 kg		1 + 3		200-230	20-25
Pizza y calzone frescas 0,5 kg		1 + 3		210-230	30-45
Pizza, calzone y focaccias congeladas		2		285	12-20
		2		315	12-20
Quiche		2		170-200	30-40
		2		170-200	30-40
Tostadas pan de molde 0,5 kg		2		235	5*
		1 + 3		230-250	7
		4		210	5*

* Tiempo por cada lado.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Quiere hornear con una receta propia.	Utilizar como orientación recetas similares a las que se facilitan en la tabla.
Cómo saber si el bizcocho está bien hecho por dentro.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o disminuir la temperatura del horno aprox. 10 °C. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el borde del molde para hornear. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está oscureciendo demasiado por arriba.	Colocar el pastel en una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y hornearlo durante un poco más de tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un mondadientes el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura aprox. 10 °C más alta y reducir el tiempo de cocción.
El pan o el pastel tienen buen aspecto, pero por dentro no han cuajado.	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. Para pasteles con una capa jugosa: Hornear primero la base, espolvorearla con almendras y sésamo, y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura un poco inferior. Con temperaturas más bajas se consigue un dorado uniforme. Hornear las pastas delicadas con calor superior e inferior en un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
Se ha horneado en dos niveles. En la bandeja superior las pastas están más oscuras que en la inferior.	Para hornear a dos niveles utilizar siempre el aire caliente . Las bandejas o parrillas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Asar

Recipientes

Se puede usar cualquier recipiente resistente al calor. Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla. La bandeja de esmalte también se puede usar para asados grandes.

Consejos

Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.

Al asar pato o ganso, pinchar la piel bajo las alas para que se desprenda la grasa.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. De este modo, el jugo del asado se distribuye mejor.

Información sobre las tablas

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío. La temperatura y el tiempo de asado dependen de la cantidad y la naturaleza de los alimentos. Por este motivo, en las tablas se indican márgenes. Probar primero con el valor más bajo. En caso necesario, ajustar la próxima vez un valor superior.

Si la preparación se realiza en el horno principal con aire caliente y en dos niveles, el tiempo de cocción deberá prolongarse de 5 a 10 minutos.

Los modos de funcionamiento y temperaturas indicados en gris sólo son informativos. Estos modos

de funcionamiento y temperaturas están preajustados.

Carne

Consultar el apartado "Consejos para asar" relacionado con la tabla de asado para más información.

Plato	Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Asado de ternera 1-1,2 kg		2		200-220	30
		2		160-180	65-90
		2		200-220	30
Roastbeef (inglés) 1-1,2 kg		2		170-180	75-90
Cordero asado 1 -1,5 kg		2		170-180	75-90
Asado de cerdo 1-1,2 kg		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
		2		170-180	90-110
Pollo asado 1-1,8 kg		2		170	70-100
		2		175	70-100
Pato asado 1,5-2 kg		2		170-180	90-120
Ganso asado 3-3,5 kg		2		170-180	120-150
Pavo asado 5-7 kg		2		170-180	160-220
Liebre asada 2 kg		2		160-170	80-100

* Los guisos y cocidos pueden prepararse a baja temperatura después de llevarlos a ebullición. Para ello, prolongar la duración de cocción.

Plato	Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Soufflé 1 kg		2		200	60
		2		200	60
Pierna de cabrito 1 kg		2		250	30
		2		250	30
Ternera guisada* 1 kg		2		140-150	120-150
		1		150	120-150
		2		140-150	120-150

* Los guisos y cocidos pueden prepararse a baja temperatura después de llevarlos a ebullición. Para ello, prolongar la duración de cocción.

Pescado

Plato	Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Solomillo o bistec de bacalao, esturión, lenguado 1 kg		2		170-180	20-30
		1 + 3		160-180	20-30
		2		170-180	20-30
Caballa, rodaballo, salmón 1 kg		2		170-180	45-60
		1 + 3		160-180	45-60
		2		170-180	45-60

Consejos para asar

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Utilizar como orientación el peso indicado y prolongar o reducir el tiempo de cocción correspondientemente.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Apoyar la cuchara en el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura de inserción y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y no añadir tanto líquido.

Asar al grill

Consejos

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Deberían tener un grosor de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.

Cuando para asar no se utilice la parrilla de inserción de la bandeja esmaltada, sino la parrilla de hornear y asar, sitúe la bandeja esmaltada en la primera altura de inserción.

Información sobre la tabla

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno precalentado.
Precalentar el grill 5 minutos antes de introducir los alimentos. Si la duración del asado con grill es superior a 10 minutos, bastará con precalentar el grill durante 3 minutos.

Los modos de funcionamiento y temperaturas indicados en gris sólo son informativos. Estos modos de funcionamiento y temperaturas están preajustados.

Plato	Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Nuggets de pollo		2		235	12-15*
		4		210	15-18*
Salchichas 6 unidades		4		235	12-14**
Chuletas de cerdo 0,5 kg		3		235	8-10*
		4		210	10-12*
Pescado 0,5 kg		3		235	8-10*

* Tiempo por cada lado.
** Voltear repetidas veces durante el asado con grill.

Descongelar

Una turbina situada en la pared posterior del horno principal dirige el aire del horno a los alimentos congelados.
La descongelación a temperatura ambiente tiene la ventaja de que el sabor y el aspecto de los alimentos no se altera.

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

Información sobre la tabla

Los modos de funcionamiento y temperaturas indicados en gris sólo son informativos. Estos modos de funcionamiento y temperaturas están preajustados.

Plato		Horno	Altura de inserción	Modo de funcionamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Platos precocinados			2		-	45
Carne	0,5 kg		2		-	50
	0,75 kg		2		-	70
	1 kg		2		-	110

Neff GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München

IT | ES
ZS4419 07/08